

CHARTRE ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT ET DE L'ÉPICERIE

Gestion Environnementale

- ✓ Désigner une personne référente sur la gestion environnementale
- ✓ Tous les espaces réservés au personnel doivent bénéficier de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (vestiaire, sanitaires...)

Responsabilité sociale

- ✓ Être conforme aux dispositions de la Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants concernant les contrats de travail et le temps de travail (durée du travail, horaire de travail, heures supplémentaires, rémunération...)
- ✓ Dans le cas des travailleurs étrangers, vous devez certifier qu'ils sont en situation administrative régulière (munis de la carte de résident ou la carte de séjour temporaire ou l'autorisation provisoire de travail)
- ✓ Privilégier les entrepreneurs et les artisans locaux lorsque vous faites appel à des prestataires extérieurs et favoriser les circuits courts d'approvisionnement

Formation des employés et parties prenantes

- ✓ Le gérant et les personnes responsables s'engage à se former sur les enjeux environnementaux
- ✓ Informer au moment de l'embauche des salariés de la politique environnementale du restaurant
- ✓ Informer le personnel et faire respecter les écogestes pour réduire les consommations en eau et électricité (fermer les robinets, éteindre les lumières, éteindre le chauffage...)
- ✓ Le personnel de la cuisine est sensibilisé sur le moment idéal de mise en route des fours et des appareils de cuisson en fonction des préparations à effectuer
- ✓ Les personnes en charge de l'entretien sont formées à ne pas dépasser la quantité recommandée de détergent et de désinfectant indiquée sur l'emballage (dilution, etc...)
- ✓ Les instructions concernant les pratiques environnementales à observer sont affichées dans un lieu accessible pour tous les employés

SENSIBILISATION À L'ENVIRONNEMENT

Information & Sensibilisation

- ✓ La démarche environnementale est valorisée dans le restaurant et l'épicerie (carte, ardoise, vente des produits, etc.)
- ✓ Informer vos prestataires de votre démarche environnementale (réunion, courrier)
- ✓ L'établissement a une démarche de promotion des moyens alternatifs de la circulation à destination des employés (co-voiturage, transport en commun...)

Gestion des déchets

Mettre en place la collecte sélective (bacs de tri sur place, en déchetterie, en point d'apport volontaire) pour les déchets suivants :

- verre
 - papier et carton
 - les emballages plastiques (flacons, bouteilles)
-
- ✓ Les déchets dangereux sont éliminés par la filière qui leur est réservée (Reprise par le fournisseur, déchetterie ou point d'apport volontaire)
 - ✓ Être en conformité avec les règles nationales et locales pour la collecte, le stockage et le traitement des huiles alimentaires usagées.
 - ✓ Afficher les consignes permettant au personnel de trier convenablement les déchets (pictogrammes, autocollants...)
 - ✓ Assurer la valorisation des déchets végétaux de cuisine s'ils n'ont pas été en contact avec la viande et le poisson (compost, animaux, collecte par la collectivité, collecte par un prestataire privé, etc.)

Réduction des déchets

- ✓ En complément du tri sélectif, mettre en place avec vos fournisseurs des actions pour la réduction en amont des déchets d'emballage ou/et organiser avec eux la collecte ou récupération d'emballages ainsi que des huiles
- ✓ Ne pas utiliser de vaisselle jetable pour le service à table
- ✓ Si vous proposez un service de vente à emporter et utilisez à cet effet de la vaisselle jetable, privilégier des contenants éco-responsables (consignés, en matière recyclée, biodégradables...)
- ✓ En cuisine, privilégier les lavettes qui peuvent être lavées et réutilisées au papier essuie-tout et aux lingettes à usage unique
- ✓ Limiter au maximum l'utilisation du papier d'impression (recto-verso, impressions sur brouillon, factures électroniques...)
- ✓ Veiller à ce que les produits suivants ne soient pas conditionnés individuellement et/ou à réduire au maximum l'utilisation d'emballages individuels (beurre, sucre, moutarde, mayonnaise, ketchup et autres sauces)

ACHATS RESPONSABLES

Alimentaire

- ✓ Être mesure de renseigner vos clients sur le pays d'origine de vos ingrédients principaux (viande, poissons, fruits et légumes, produits laitiers, oeufs)
- ✓ Cuisiner au moins 80 % des plats sur place
- ✓ Un maximum de 20% de produits congelés sera toléré pour la confection des plats
- ✓ Utiliser dans votre cuisine au moins 60 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et/ou des circuits courts et/ou de proximité et/ou du commerce équitable
- ✓ Utiliser dans votre cuisine au moins 60 % de fruits et légumes de saison français
- ✓ Si vous cuisinez du poisson, suivez-vous les conseils du "Guide des espèces à l'usage des professionnels" créé par Ethic Ocean
- ✓ Proposer à la carte au moins une entrée et un plat chaud préparés sans viande ni poisson (préparé à base de légumes, légumineuses, céréales, oeufs, etc.)

- ✓ Privilégier les produits issus du commerce équitable quand vous êtes obligés de faire recours aux produits importés (café, sucre, chocolat, thé)
- ✓ Privilégier les produits qui portent un label de qualité (Label Rouge, Appellation d'origine protégée, Appellation d'origine contrôlée)
- ✓ Vérifier que les aliments utilisés respectent des filières sans organismes génétiquement modifiés
- ✓ Si vous proposez un service de vente à emporter, respecter la même démarche d'achats responsables que le service à table
- ✓ Mettre en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire
- ✓ Avant de proposer de l'eau en bouteille, proposer de l'eau en carafe à vos clients pour faire la promotion de l'eau du robinet

Nettoyage et entretien

- ✓ Au moins 50% de vos produits d'entretien courants sont porteurs d'un label ou d'une certification écologique (ex : Ecolabel Européen)
- ✓ Les essuie-mains, le papier toilette et les savons portent un label ou une certification écologique
- ✓ Si vous utilisez les désodorisants dans les sanitaires ou dans la salle, assurez-vous qu'ils soient naturels ou éco-certifiés (diffuseur d'huiles essentielles à chaleur douce ou à vapeur, diffuseur par capillarité, fleur de lavande...)

Autres achats

- ✓ Les produits d'édition et la papeterie doivent de préférence relever d'une démarche écologique (papier recyclé ou issue de forêts gérées durablement, des imprimeurs respectant le cahier de charges « Imprim'Vert »)
- ✓ Lors de vos prochains achats de mobilier ou éléments de construction en bois, vous engagez-vous à ce qu'ils soient issus des forêts gérées durablement (labels FSC ou PEFC) ou de la récupération ?
- ✓ Les équipements électriques domestiques sont-ils de classe énergétique A ou A+
- ✓ Assurez-vous que vos fournisseurs soient engagés dans une démarche de développement durable (certification, charte, pratiques professionnelles respectueuses) ?